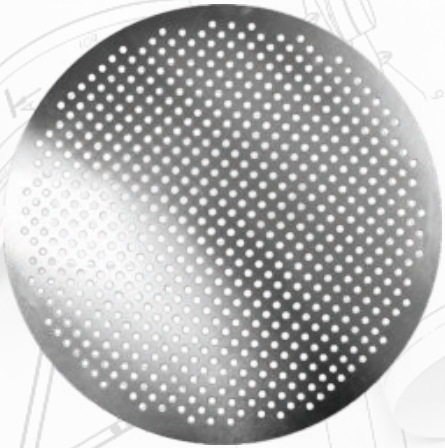
KRONER®

ПРОИЗВОДСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

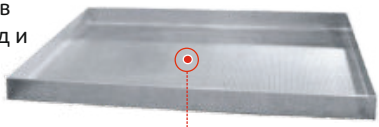


ИНВЕНТАРЬ

КАТАЛОГ

ПРОТИВНИ

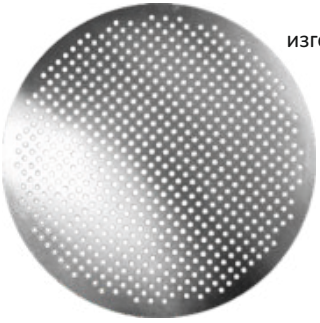
Противни применяются на пищевых производствах, в хлебопекарных цехах для запекания различных блюд и выпечки хлебобулочных изделий.
Изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм., а также из пищевого алюминия толщиной 1,5 мм.
Борты противней заплющены для большей жесткости и безопасности при использовании.
В зависимости от потребностей возможно изготовление противней различных типоразмеров, с различной высотой бортов и их количеством, перфорированных.



Типоразмеры: 600x400x20
800x600x20

Противень нержавеющий - **ПН**
Противень алюминиевый - **ПА**
Противень нержавеющий перфорированный - **ПНП**
Противень алюминиевый перфорированный - **ПАП**

ФОРМЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ



Представляют собой перфорированный диск, изготовленный из пищевого алюминия толщиной 1,5 мм.
Благодаря перфорации осуществляется циркуляция горячего воздуха, что способствует полному и равномерному пропеканию теста.
Диски подходят как для конвейерных, так и для подовых печей.
Возможно изготовление форм различного диаметра в зависимости от потребностей заказчика.

Стандартные типоразмеры:
d=280, 300, 320, 360, 400, 450 мм.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУДА

Урна изготовлена полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.
Механизм открывания заслонки - маятниковый.
Бак для урны передвижной изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.
Объем бака - 120 л.
Конструкция не разборная.
Поворотные колеса d=75 мм.
Рамка для фиксации мусорного пакета входит в комплектацию бака.



Оборудование для фаст-фуда	*Наименование*	*Габаритные размеры, мм*
	УСФ (урна для фудкорта)	*585x600x1200*
	Б-УСФ (бак для урны)	*454x477x757*